C E



AT90

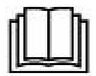


A120786

V5/0613



ESPAŇOL
Traducción
de la instrucción de servicio originale



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

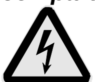
La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

 ***¡ATENCIÓN!***

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

 ***¡ADVERTENCIA!***

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

 ***¡INDICACIÓN!***

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!***

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!
Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!
Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo. El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

 *¡ADVERTENCIA!*

- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

 *¡ADVERTENCIA!*

El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El **horno de convección** está indicado para las siguientes tareas:

- preparar carne, pescado y verduras;
- hornear pan, pasteles y tartas;
- calentar alimentos;
- descongelar productos congelados;
- gratinar;
- preparar platos refrigerados y congelados.

No utilice el **horno de convección** para:

- calentar dependencias;
- secar ropa;
- guardar objetos inflamables;
- calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud o volátiles.

 *¡ADVERTENCIA!*

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

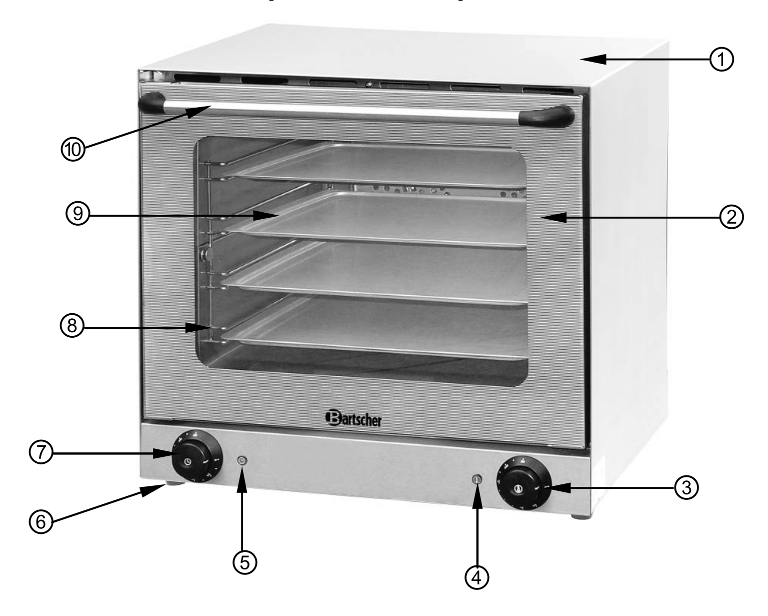
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.



4. Especificaciones técnicas

4.1 Presentación de las partes del dispositivo



① Carcasa

② Puerta de vidrio

③ Regulador de temperatura (50 ℃ – 300 ℃)

④ Piloto de calentamiento (verde)

⑤ Piloto de funcionamiento (verde)

⑥ Patas

⑦ Regulador principal/de tiempo (0 – 120 min)

⑧ Guías para bandejas

⑨ Bandeja para alimentos

⑩ Manija de la puerta de vidrio

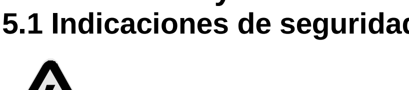
4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de convección AT90
Código:	**A120786**
Fabricación:	carcasa: acero inoxidable, cámara: esmaltada
Rango de temperatura:	0 ℃ a 300 ℃
Rango de tiempo:	0 – 120 minutos
Potencia nominal:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Guías:	4 (433 x 333 mm)
Distancia entre bandejas:	70 mm
Medidas:	An 595 x P 615 x Al 570 mm
Peso:	38,0 kg
Accesorios:	4 bandejas para alimentos (An 435 x P 315 x Al 10 mm)

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.

- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- No mover ni inclinar el dispositivo durante su funcionamiento.
- **Nunca** debe utilizar el dispositivo con las manos húmedas o mojadas.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.

Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles. ¡Cumpla las indicaciones de seguridad!

5.2 Colocación y conexión

 ***¡ADVERTENCIA!***

¡Solo un instalador autorizado puede realizar los trabajos de instalación, conservación y reparación!

- Desembale el dispositivo y retire todo el material de embalaje.
- Montar en el aparato los patas que se adjuntan. Ajustar la altura enroscando o desenroscando los patas. **No utilizar el aparato sin los patas.**
- Retire con cuidado la película protectora de la superficie exterior para evitar que queden restos de pegamento. Si quedan restos de pegamento, elimínelos con un disolvente adecuado.
- Coloque el dispositivo en un lugar seguro que pueda soportar el peso del dispositivo y no sea sensible al calor.
- No coloque **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable.
- No coloque el dispositivo cerca de fuegos abiertos, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
- Coloque el dispositivo de modo que no impida el paso del aire por los orificios de ventilación que hay detrás.
- No coloque el dispositivo cerca de paredes u otros elementos hechos con materiales inflamables. Mantenga una distancia por todos lados de por lo menos 10 cm.
- No coloque ningún objeto sobre el dispositivo.

¡INDICACIÓN!
¡El dispositivo no está indicado para empotrarlo ni colocarlo en línea!

- El circuito eléctrico debe ser al menos de 16A. Conectar el dispositivo directamente a una toma de corriente en la pared. No se debe utilizar alargadores ni distribuidores de corriente múltiple.
- Debe colocar el dispositivo de tal forma que la toma de corriente se encuentre fácilmente accesible para, en caso de que fuera necesario, poder desenchufar el dispositivo rápidamente.

5.3 Servicio

Preparación del dispositivo

- Antes de usar el dispositivo, límpielo por dentro y por fuera con un paño húmedo y un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, aclárelo con agua limpia.
- Para eliminar los posibles olores indeseados procedentes del aislamiento térmico, antes de usar por primera vez el dispositivo caliéntelo sin alimentos conforme a las instrucciones del punto **“Configuración”**. Seleccione la temperatura más alta y el tiempo más largo. Puede que aparezca un poco de humo o un olor desagradable. Si es la primera vez que lo enciende es normal, pero no debería repetirse.
  A continuación, abra la puerta de vidrio para eliminar los restos de humo.
- Limpie las bandejas de alimentación y la parrilla con un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, aclare dichos elementos con agua limpia y séquelos con un paño suave y seco.

Configuración



¡INDICACIÓN!
Antes de cada uso, caliente bien el horno. Ajuste una temperatura aprox. 30 °C superior a la temperatura deseada y corríjala después de llenar el horno de convección, lo que permitirá lograr un efecto uniforme.

- Encienda el dispositivo con el **regulador principal/de tiempo** (ajuste la temperatura de funcionamiento/asado deseada girando el regulador en la dirección de las agujas del reloj). Se encenderá el **piloto verde de funcionamiento**. La iluminación interior y los motores de los ventiladores de encenderán después de girar el regulador.
- Ajuste la temperatura deseada con el **regulador de temperatura**.
  Se encenderá el **piloto verde de calentamiento**. Después de alcanzar la temperatura ajustada, el piloto de calentamiento se apagará y volverá a encenderse cuando baje la temperatura en la cámara.

- Después de alcanzar la temperatura ajustada, se podrán meter los alimentos preparados en la cámara del horno de convección.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!***

Agunas piezas del dispositivo se calientan mucho durante el funcionamiento. Utilice siempre la manija de la puerta para abrir y cerrar el horno de convección. Lleve siempre guantes de protección al manejar el horno.

- Se pueden colocar al mismo tiempo 4 bandejas para alimentos en las 4 guías del horno de convección. Al llenar el dispositivo, asegúrese de dejar **por lo menos 40 mm** de distancia entre la parte superior del alimento y la bandeja para alimentos de arriba para facilitar la distribución óptima del calor en la cámara.
- Al transcurrir el tiempo ajustado, se oirá una señal acústica, se apagará el piloto verde asignado al regulador de tiempo y el dispositivo se apagará automáticamente.
- Saque los alimentos preparados.
- Si no va a utilizar más el dispositivo, apáguelo (gire el **regulador principal/de tiempo** y el **regulador de temperatura** hasta la posición **"0")** y desenchúfelo de la fuente de alimentación (¡saque la clavija!).

 ***¡ADVERTENCIA!***

El dispositivo está equipado con una **protección contra sobrecalientamiento** que se enciende a los 320 ℃ y apaga el dispositivo. Si se enciende la protección contra sobrecalentamiento, deberá dejar que el dispositivo se enfríe durante cierto tiempo. A continuación, pulse el botón **RESET** que se encuentra detrás del dispositivo, lo que le permitirá seguir funcionando.

Normas del proceso de cocción/asado

Proceso en el horno de convección con circulación de aire

El horno de convección funciona en base a la recirculación de aire caliente en el interior del dispositivo, lo que permite cocer/ asar de manera uniforme gracias a la distribución uniforme de la temperatura.

La ventaja de los hornos de convección es que se pueden cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo (si la temperatura deseada es la misma), sin riesgo de que se mezclen los sabores.

Parámetros variables en el proceso de cocción/asado:

- **temperatura**
- **tiempo**
- **cantidad**

- **Temperatura**

Un ajuste de temperatura exacto garantiza una cocción/asado adecuado de los alimentos tanto en la superficie como en el interior.

Una temperatura demasiado baja puede hacer que los alimentos se sequen en lugar de cocinarse.

Sin embargo, una temperatura demasiado alta puede hacer que se queme la superficie de los alimentos, mientras que en el interior están crudos (fenómeno a veces deseable, sobre todo en el caso de la carne).

- **Tiempo**

Esta variable depende de la cantidad de alimentos a preparar.

Cuanto más alimentos haya, mayor será el tiempo de cocción/asado y viceversa.

Si el tiempo de cocción es demasiado corto en comparación con el tiempo apropiado, puede que que los alimentos no estén bien hechos. Si el tiempo es demasiado largo en comparación con el apropiado, puede que se quemen los alimentos por fuera.

- **Cantidad**

La cantidad de alimentos influye en el tiempo de cocción. Una mayor cantidad de alimentos tarda más tiempo en cocinarse y viceversa.

Utilización de moldes/rejillas

Se recomienda utilizar:

moldes de aluminio	para bollería y pan no congelado
moldes de acero	para entrantes, carne, pescado, patatas,
parrilla	para asar carne (p.ej. escalopes, salchichas), productos congelados (p.ej. pizza, panecillos, baguettes).



¡INDICACIÓN!
Utilice solo moldes resistentes a altas temperaturas. ¡Siga las recomendaciones del fabricante!

5.4 Modos de cocinar

- **Primeros platos**

Cocinar la lasaña, los soufflés de pasta y los canelones a una temperatura de 185 ℃ – 190 ℃. Para que estén dorados en el exterior, subi r la temperatura hasta 220 ℃ – 230 ℃ al final del proceso.

- **Asado**

Carne de ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero. Cocinar a una temperatura de 180 ℃ para que la carne se ase bien. En la fase final, para secar la carne, asarla durante unos minutos a una temperatura de 240 ℃ – 250 ℃.

- **Gratinado de carne**

Filetes, escalopes, salchichas, hamburguesas.

Introducir la parrilla junto con los alimentos que hay sobre ella untados ligeramente con aceite. Colocar debajo de la parrilla la bandeja para recoger la grasa. Asar a una temperatura 220 ℃ – 230 ℃. En la fase final, subi r la temperatura durante unos minutos hasta 280 ℃ para gratinar un poco los alim entos.

- **Rosbif**

Asar a un temperatura de 220 ℃

- **Pescado**

Asar la platija, el bacalao y la merluza a una temperatura de 200 ℃.

- **Patatas asadas**

Asar a una temperatura de 170 ℃ – 180 ℃.

- **Bollería**

Normalmente se suele hornear a una temperatura de 180 ℃. No abrir la puerta del horno durante el horneado.

- **Pan**

Hornear a una temperatura de 200 ℃.

- **Preparación de productos congelados**

Descongelar el pan congelado y hornearlo a una temperatura de 200 ℃.
Introducir en el horno de convección la pizza congelada precalentada, pero todavía sin descongelar, y hornear durante unos minutos a la temperatura indicada. **¡Siga las indicaciones del fabricante que están en el envase!**

❖ **Panecillos/tostadas**

Calentar a una temperatura de 220 ℃.

❖ **Calentamiento de alimentos**

Preparar los alimentos a una temperatura aproximada de 150 ℃.

❖ **Descongelación de alimentos**

Descongelar a una temperatura de 80 ℃.

Tabla de cocción/asado

Producto		**Temperatura En ℃**	**Tiempo de preparación en min. aprox.**
Bollería	Tartas	135 – 160	dependiendo del peso
	Bizcocho	160 – 175	25 – 35
	Pasteles pequeños	175	15 – 20
Pasteles con levadura	Tarta de guindas	175	
	Pastel de frutas	220	
	Pastel de hojaldre	210	
	Pastel de masa quebrada	200 – 225	
	Pastel	175	40 - 50
Bollería pequeña	Merengues	100	100 – 130
	Galletas	175	15 – 20
	Galletas de masa quebrada	150 – 175	5
	Pastelitos de frutas	200	8
	Cruasanes	180	18 – 20
Budín	Soufflé de pan / mantequilla	175 – 190	45
	Crema de huevo	165	45
	Budín de frutas	160	45
Primeros platos	Canelones rellenos	190	20
	Soufflé de huevo	185	25
	Lasaña	190	27
	Soufflé de pasta	190	40

Producto		Temperatura en ℃	Tiempo de preparación en min. aprox.
Asado rápido	Salchichas (magras)	225	10 – 15 min.
	Rosbif	225	15 – 30 min.
	Hígado	250	10 – 15 min.
	Solomillo	250	15 – 30 min.
	Pechuga de pollo	200	30 min.
Carne	**Pavo bien asado** *hasta los últimos 30 minutos de asado	160 – 175	
	**durante los últimos 30 minutos de asado	175 – 200	30 min. por kg
	Cordero		
	Pierna 1,5 – 2 kg	175	50 min. por kg
	Asado	175	30 min. por kg
	Paleta	175	50 min. por kg
	Cerdo bien asado		
	Pierna de más de 2 kg	175	50 min. por kg
	Solomillo y paleta	175	60 min. por kg
	Ternera media		
	Rollo de solomillo 2 kg	175	30 min. por kg
	Rosbif	175	30 min. por kg
	Filete	175 – 200	20 min. por kg
	Pollo 2 kg dorado, asado y estofado	175	50 min. por kg
	Pato 2 kg jugoso no seco	180	60 min. por kg
Carne de caza	Liebre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Ciervo	170 – 200	90 min.
	Faisán	175 – 200	35 – 90 min.

Producto		Temperatura en °C	Tiempo de preparación en min. aprox.
Guarnición	Patatas asadas, crujientes	175	60 min.
	Patatas estofadas bien hechas, jugosas	150 – 175	30 min. por kg
Pescado	Filetes (pequeños)	200	15 – 20 min.
	Pescado 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

! ***¡ADVERTENCIA!***

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Después de cada uso, limpie el dispositivo para evitar que se quemen los restos después de cocer o asar.
- Limpie el dispositivo por dentro y por fuera con un paño húmedo y un producto de limpieza no abrasivo.
- Cuando el dispositivo esté muy sucio, utilice un producto para limpiar hornos de uso comercial.
- Limpie las bandejas para alimentos con papel de cocina o con un paño suave y húmedo. Para eliminar la suciedad difícil, vierta un poco de aceite en la bandeja y déjela en remojo durante 5 - 10 minutos. A continuación, limpie la bandeja con un paño húmedo o con papel de cocina.
- Lave los accesorios que haya utilizado (parrilla, bandejas, etc.) con agua corriente, utilizando un paño suave o una esponja y un producto de limpieza no abrasivo. Aclare los elementos con agua limpia y, a continuación, séquelos minuciosamente.
- Para limpiar el dispositivo, no utilice **nunca** utensilios de cocina ásperos o duros y no emplee **nunca** productos de limpieza de grano grueso para no dañar la superficie del dispositivo.
- Después de limpiar el dispositivo, seque la superficie y abrillántela con un paño suave y seco.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- o Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- o En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- o Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales.
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!

7. Fallos posibles

Problema	Causa	Solución
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero el piloto verde de funcionamiento no se enciende.	• La clavija está mal enchufada. • No se ha encendido el regulador principal/de tiempo.	• Saque la clavija y vuelva a enchufarla correctamente. • Ajuste el regulador principal/de tiempo.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no calienta.	• No se ha ajustado la temperatura. • El fogón está estropeado.	• Ajuste la temperatura. • Póngase en contacto con el vendedor.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no funciona.	• Se ha encendido la protección contra sobrecalentamiento.	• Espere a que se enfríe el dispositivo. Pulse el botón **RESET** que se encuentra detrás del dispositivo. En caso de que vuelva a encen-derse la protección contra sobrecalentamiento, llame al servicio o póngase en contacto con el vendedor.
Los efectos de cocción/asado no son uniformes.	• El ventilador está estropeado. • El regulador de temperatura está estropeado. • Hay poca distancia entre los alimentos y la bandeja de arriba.	• Póngase en contacto con el vendedor. • Póngase en contacto con el vendedor. • Guarde una distancia mínima de 40 mm.

Problema	Causa	Solución
La iluminación de la cámara del horno está estropeada.	• La bombilla está estropeada.	• Desenchufe el dispositivo de la fuente de alimentación y espere a que se enfríe. Saque la bombilla y ponga otra nueva con los mismos parámetros (220 V, 15 W).

Si no se pueden eliminar las perturbaciones de funcionamiento:

- desenchufe el dispositivo de la fuente de alimentación (¡saque la clavija!).
- **no** abra la carcasa.
- llame al servicio o póngase en contacto con el vendedor.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

 ***¡ATENCIÓN!***

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

 ***¡INDICACIÓN!***



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120